Coreografia

Pas de deux

2018, 750 ml

Spanien, Montsant

9930000720

Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geräucherte Sellerie, Buchenpilze, Pilzfond, gebeiztes Rinderfilet

(Fleisch)

Gebratener Seeteufel, Paprikajus, gedämpfte Petersilienwurzeln

(Fisch)

Rote Bete – Carpaccio, Feldsalat, gebratener Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.07.2020

Info:

Tatjana Peceric ist seit einigen Jahren hauptberuflich Head Winemaker bei Terroir al Limit. Gemeinsam mit Dominik Huber hat sie deren neues Projekt Terroir sense Fronteres im Montsant etabliert. Pas de Deux ist nun ihr eigenes Weinprojekt aus dem Montsant. 2018 ist der erste Jahrgang und wird aus den Hauptrebsorten der Region, Garnacha und Cariñena, gewonnen. Übersetzt bedeutet Pas de Deux ein Tanz zu zweit und stellt in vielen Ballettaufführungen den Schlussakt dar. Als Hauptakteure sind die beiden Rebsorten zu verstehen.

Farbe:

Sattes Kirschrot, helle Reflexe.

Nase:

Was für eine überwältigende Begegnung. Der Wein riecht nach dunkler Schokolade. Unerwartet, aber dafür umso besser, da die Schokolade nicht süß, plump oder konzentriert wirkt. Erdige Noten und Rote Bete gesellen sich dazu. Frische Mandeln und eine zarte herbale Nuance. Auch Schottenmorelle und Sauerkirsche können wahrgenommen werden.

Gaumen:

Die erste Nase von Schokolade verliert sich im Eindruck des Gaumens. Die erdigen Noten werden wunderbar durch leichte Bitterstoffe getragen. Das Tannin macht sich zurückhaltend, aber genau im richtigen Maße bemerkbar. Vor allem aber wirkt er elegant und leichtfüßig. Saftig und mit viel Trinkfluss versehen ist das ein zeitgemäß interpretierter Rotwein, der Platz für die Aromen der heutigen Küche lässt.
Garnacha und Cariñena bieten ein Wechselbad aus hell und dunkel, süß und sauer zugleich. Tänzelnd und verspielt. Ganz wie beim Ballett.